

Le Gaspillage alimentaire met l'eau à la bouche

du 15 au 24 novembre 2013

Selon le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, chaque Français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an à la poubelle : 7 kg d'aliments encore emballés et 13 kg de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés... La lutte contre le gaspillage alimentaire sera une des causes nationales en 2014.

Une semaine d'animations "**Le gaspillage alimentaire, ça met en bouche**" est donc organisée dans le cadre de la **semaine Européenne de la réduction des déchets**. Les animations proposées à Alençon se décomposent en deux temps :

- Une conférence/débat le 15 novembre à la Halle aux Toiles avec projection du film **Taste the waste**, dégustation de mets autour du thème "Comment cuisiner nos restes", puis un débat sur le gaspillage alimentaire avec l'intervention d'acteurs locaux, d'entreprises et d'association.
- Des ateliers de cuisine dans les centres sociaux et associations, avec la participation de chefs de cuisine locaux. L'objectif est d'amener dans les quartiers le thème du gaspillage alimentaire et de montrer comment cuisiner ses restes sans jeter.

La soirée "anti-gaspi"

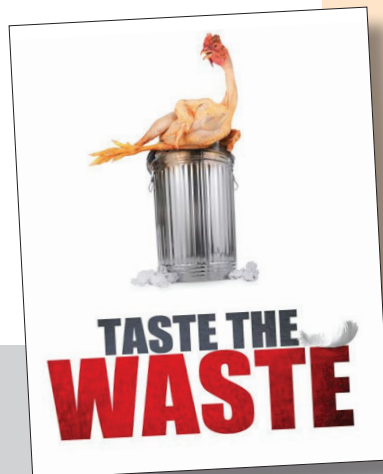
■ Vendredi 15 novembre à partir de 19h30

- Visionnage du film **Taste the waste** de Valentin Thurn.
- Conférence/débat animée par Nathalie Villermet du CREPAN (Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Basse-Normandie)
- Dégustations de produits cuisinés à partir de restes alimentaires.

Halle aux Toiles - Entrée libre - Gratuit

Le film

Film allemand, **Taste the waste** dévoile les absurdités d'une logique économique conduisant à la surabondance d'un côté et à l'extrême pauvreté de l'autre. En effet, du champ à la table, plus de la moitié de nos aliments atterit dans la poubelle. La plupart même avant même d'avoir atteint un linéaire de supermarché. Les normes érigées par la grande distribution obligent les producteurs à jeter jusqu'à 50 % de leurs productions. Les caractéristiques esthétiques priment sur les facteurs nutritifs.



Contact

Service Déchets ménagers
Tél. 02 33 32 40 11

Les ateliers gourmands et surprenants

■ Lundi 18 novembre de 9h30 à 11h - Atelier cuisine

Par le Chef du restaurant **Rive Droite** : Christophe Renou
Secours Populaire

■ Mardi 19 novembre de 9h30 à 11h - Atelier cuisine

Par le Chef du restaurant **Rive Droite** : Christophe Renou
Centre social Paul Gauguin

■ Mercredi 20 novembre de 14h à 15h30 - Atelier cuisine

Par le Chef du Restaurant **Aux goûts d'ici et d'ailleurs** : Yannick Bouchard
Centre social de Courteille

Ateliers gratuits - Sur inscription

